

DERWENT-ACC-NO: 1984-117400

DERWENT-WEEK: 198419

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Bean noodle health food preventing e.g.
geriatric diseases - prep'd. by combining flour, dogtooth
violet starch, egg, yam, mugwort, bean milk, wine,
sake, seasoning etc. in bean curd and processing

PATENT-ASSIGNEE: TAKEDA S [TAKEI]

PRIORITY-DATA: 1982JP-0163624 (September 20, 1982)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 59055161 A	March 30, 1984	N/A
001 N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
JP 59055161A	N/A	1982JP-0163624
September 20, 1982		

INT-CL (IPC): A23L001/20

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 59055161A

BASIC-ABSTRACT:

Practically a block of bean curd is dehydrated and strained. Then 20-50 g flour, 20-50 g dogtooth violet starch, 50 g mashed mugwort, an egg, 50 g grated yam, 50 cc, bean milk, a small amt. of salt, wine, 'sake' and chemical seasoning, are added to strained bean curd and the mixt. kneaded and moulded into noodle prods. Obtained noodle lines are boiled in hot water and cooled with cold water.

Vegetable **noodle** rich in protein, Ca, Fe, vitamin A, VB1, VB2, etc.
can be
obtd. and is esp. used as a health food preventing corpulence and
geriatric
diseases.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: BEAN NOODLE HEALTH FOOD PREVENT GERIATRIC DISEASE
PREPARATION

COMBINATION **FLOUR** VIOLET STARCH **EGG** YAM MUGWORT BEAN MILK
WINE SAKE

SEASON BEAN CURD PROCESS

DERWENT-CLASS: D11

CPI-CODES: D01-B01; D03-H01T;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1984-049577

⑪ 公開特許公報 (A)

昭59—55161

⑫ Int. Cl.³
A 23 L 1/20
1/16識別記号
103庁内整理番号
7115—4B
L 6904—4B⑬ 公開 昭和59年(1984)3月30日
発明の数 1
審査請求 有

(全 1 頁)

⑭ 豆めん

⑮ 特 願 昭57—163624
⑯ 出 願 昭57(1982)9月20日

⑰ 発明者 武田重光

立川市柏町2—39—42

⑱ 出願人 武田重光

立川市柏町2—39—42

発明の名称

豆めん

特許請求範囲

豆腐を主材料にし 小麦粉、かたくり粉
鶏卵、山いも、よもぎ、豆乳、食塩、
ワイン、酒、化学調味料を
配合し良く混ぜ合はせ
て、麺状にして豆めん。

発明の詳細な説明

本発明は一般に市販されている
豆腐(水切りしきらごし器にかける)
1丁に対する小麦粉 10g～10g、
かたくり粉 20～50g、よもぎ(みじんじ)
(すりつぶす) 50g、鶏卵 1コ
山いも(すりつぶす) 50g、豆乳 50cc
食塩少々、ワイン少々、酒少々、
化学調味料少々を入れ
えキターで良く混ぜ合せ練つた
材料を器具に入れ、沸騰した
湯に押し流し

茹で上った麺を冷水で冷やし
出来上がる。
従来の麺は(うどん、そりめん、冷麦、
きしめん、その他) 小麦粉が
主原料とされていましたが
本発明した豆めんは
豆腐が主原料であるため
アルカリ性食品であり
純植物性高タンパク質、カルシウム
鉄分、ビタミンB1、B2など
豊富に含まれています。
肥満防止、成人病予防など
多くの出来上がり
健康食品であります。